

Súmate a la

# Revolución Saludable

de **Vitafood**





# VITAFOOD & JARMINO

En Vitafood nos comprometemos a seleccionar los mejores productores, ya que buscamos la calidad anteponiéndola a cualquier otro parámetro.

Para nosotros, JARMINO es sinónimo de **calidad, compromiso con la salud y por el medio ambiente.**

Elaboran caldos ecológicos de huesos de animales criados en pastos todo el año, que tras 20 horas de cocción se vuelven un elixir para la salud.

**Los caldos de JARMINO son fuente natural de colágeno, proteínas, aminoácidos y minerales.**

Los productos de JARMINO no contienen colorantes, conservantes, estabilizantes ni antiaglomerantes y están libres de gluten.

**A partir de los 25 años nuestra producción de colágeno va disminuyendo.**

El caldo de huesos es ideal para mantener los huesos y articulaciones en forma.

**Reduce los síntomas de la artritis y otros problemas articulares**

Además, es un potente antiinflamatorio para molestias intestinales y reequilibra la flora bacteriana.

Para beneficiarse de las propiedades del caldo de huesos, es recomendable incorporar el caldo de huesos a su dieta, al menos **3** veces por semana.

**A los 50 años se comienzan a mostrar signos de desgaste en las articulaciones.**



# ACERCA DE JARMINO

## Origen y compromiso

JARMINO fue fundada en 2015, con la motivación de poder aportar al cuerpo nutrientes importantes en cada comida.

Además de los fundadores, Benedikt Gundel y Sebastian Unterhuber, cuentan con Nadine Hüttenrauch, coach de salud, nutrición y vida médicamente certificada y con Katharina Greier, experta en alimentación real.

En JARMINO tienen 3 compromisos con sus clientes:

### Calidad • Satisfacción • Servicio

Actúan de manera responsable en beneficio de las personas, los animales y el medio ambiente. Dan especial importancia a un proceso de producción ético y respetuoso con los animales.

## Certificaciones

Todos los productos de JARMINO cuenta con dos certificaciones.

Por un lado, la **Certificación Ecológica emitida por la UE**, que garantiza, entre otras cosas, lo siguiente:



Al menos el 95% de ingredientes de origen agrícola son orgánicos



Ganado criado al aire libre y con piensos orgánicos

También cuenta con el **Sello Ecológico estatal alemán**, que es obligatorio para comercializar productos ecológicos.





# Caldo de huesos concentrado

El beneficio principal del caldo concentrado de JARMINO es el aporte de colágeno y aminoácidos a los huesos.

También contiene glutamina, que mejora el metabolismo y protege la mucosa intestinal y glicina, que regula el colesterol en sangre.

Con solo una cucharadita de 10 g, su potente sabor dará a tus comidas un aporte extra de minerales y nutrientes, siendo perfecto para consumir tanto directamente como para utilizar de base en sopas o guisos.



ECOLÓGICO



SIN AZÚCAR



SIN GLUTEN



KETO





# Caldo de huesos de ternera concentrado

## 440g

Para la elaboración de este caldo, sólo utilizamos huesos 100% provenientes de ganado ecológico.

Cada tarro cuenta con 44 porciones. Destaca sobre todo por su textura miel.

COLÁGENO  
**3,7G**  
POR PORCIÓN

## Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g	por porción (10g)
Valor energético	800Kj/190kcal	80Kj/19kcal
Grasas	1,3g	0,1g
De las cuales saturadas	0,5g	0,1g
Hidratos de carbono	<1,0g	<0,1g
De los cuales azúcares	<1,0g	<0,1g
Proteína	46g	4,6g
Sal	14g	1,4g

Huesos de vacuno\* (70%), agua, sal.

\*procedente de cultivo ecológico controlado



# Caldo de huesos

Los caldos de huesos de JARMINO se elaboran con huesos 100% ecológicos, procedentes de animales criados en libertad.

Los huesos se cuecen a fuego lento durante 20 horas, lo que libera el colágeno, los aminoácidos, los glicosaminoglicanos y los minerales de los huesos y los une al caldo.

Todos estos nutrientes y minerales hacen que nuestro sistema digestivo funcione de manera más eficiente, facilitando la digestión y complementando las comidas.



ECOLÓGICO



SIN AZÚCAR



SIN GLUTEN



KETO







# Caldo de ternera

350ml

Si eres un amante del caldo de carne, el de JARMINO te encantará.

Elaborado con huesos 100% ecológicos, te aporta valiosos minerales y nutrientes.

COLÁGENO  
**11,9G**  
POR TARRO

## Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	87Kj/20kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	1,1g
De los cuales azúcares	0,3g
Proteína	4,0g
Sal	0,53g

Agua, huesos de vacuno\* (29%), cebollas\*, zanahorias\*, puerros\*, pasta de tomate\*, sal de roca\*, vinagre de sidra de manzana\*, perejil\*, pimienta\*, tomillo\*, hojas de laurel\*.

\*procedente de cultivo ecológico controlado





# Caldo de ternera lechal

350ml

Para este caldo de ternera, se utilizan huesos con alto contenido de colágeno.

Gracias a su bajo contenido en calorías, es ideal para incorporarlo en cualquier tipo de dieta.

COLÁGENO  
**3,5G**  
POR TARRO

## Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	36Kj/8kcal
Grasas	0,2g
De las cuales saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	0,3g
De los cuales azúcares	0,0g
Proteína	1,0g
Sal	0,5g

Agua, huesos de ternera\* (24%), cebollas\*, apio\*, pasta de tomate\*, sal de roca\*, perejil\*, pimienta\*, bertram\*, tomillo\*, hisopo\*, hojas de laurel\*.

\*procedente de cultivo ecológico controlado





# Caldo de pollo

350ml

Los huesos con los que se elabora este caldo provienen de pollos de granjas ecológicas.

Puede consumirse directamente o de base para distintas recetas, ¡su sabor te sorprenderá!

COLÁGENO  
**3,9G**  
POR TARRO



## Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	49Kj/11kcal
Grasas	0,2g
De las cuales saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	0,8g
De los cuales azúcares	0,0g
Proteína	1,6g
Sal	0,98g

Agua, huesos de pollo\* (30%), cebollas\*, zanahorias\*, apio\*, puerros\*, sal de roca\*, perejil\*, pimienta\*, sage\*, hojas de laurel\*, chili\*.

\*procedente de cultivo ecológico controlado

# BENEFICIOS DEL CALDO DE HUESOS

## 1 Salud articular

El caldo de huesos contiene colágeno y otros compuestos que son muy beneficiosos para la salud de las articulaciones, ayudando a reducir la inflamación y el dolor

## 2 Mejor digestión

El caldo de huesos proporciona nutrientes como la gelatina, el colágeno y los aminoácidos que apoyan la salud del revestimiento intestinal, contribuyendo a una digestión más saludable.

## 3 Promueve el sueño

Algunas personas consideran que el caldo de huesos puede ser relajante y promueve el sueño, gracias a sus nutrientes y efecto reconfortante.

## 4 Equilibrio electrolítico

Los electrolitos presentes en el caldo de huesos ayudan a mantener el equilibrio de los fluidos en el cuerpo, la función muscular y la regulación de la presión arterial

## 5 Efecto antiinflamatorio

El colágeno y los aminoácidos que contiene el caldo de huesos tienen propiedades antiinflamatorias, ayudando a que el sistema inmunológico funcione de manera más eficiente.

## 6 Salud cardiovascular

Los minerales como el potasio y el calcio presentes en el caldo de huesos son excelentes para el corazón.



# 5 Beneficios del Colágeno en tus articulaciones

## 3 Ayuda a mantener el CARTÍLAGO

El cartílago es el tejido flexible que recubre los extremos de los huesos en una articulación.

Ayuda a amortiguar los impactos y proporciona una superficie lisa para que las articulaciones se muevan sin con facilidad.

El colágeno es un componente ESENCIAL del cartílago, y tomar suplementos de colágeno ayuda a mantener su estructura y función adecuada.

## 4 Mejora la LUBRICACIÓN articular

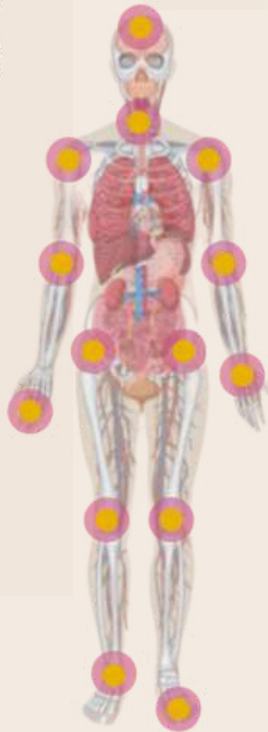
El colágeno también contribuye a la producción de ácido hialurónico, una sustancia que se encuentra en las articulaciones y que actúa como lubricante.

Un nivel adecuado de ácido hialurónico puede ayudar a reducir la fricción y el desgaste en las articulaciones, lo que puede mejorar la movilidad y reducir el dolor articular.

## 1 Mejora la PRODUCCIÓN de Colágeno

El colágeno es una proteína clave en la estructura de las articulaciones, los tendones y los ligamentos.

Al tomar suplementos de colágeno, estás proporcionando al cuerpo los bloques de construcción necesarios para sintetizar y producir más colágeno, fortaleciendo y manteniendo la integridad de las articulaciones.



## 2 REDUCE la inflamación de las articulaciones

Diversos estudios médicos afirman que el colágeno tiene propiedades antiinflamatorias.

La inflamación crónica en las articulaciones puede contribuir al dolor y la rigidez.

Al tomar suplementos de colágeno, se reducen los marcadores inflamatorios y se alivian los síntomas asociados con afecciones inflamatorias, como la artritis.

## 5 FORTALECE tendones y ligamentos

Además de los beneficios para el cartílago y las articulaciones en sí, el colágeno también ayuda a fortalecer los tendones y ligamentos que conectan los músculos y los huesos.

Este fortalecimiento ayuda a mejorar la estabilidad de las articulaciones y ayuda a reducir el riesgo de lesiones.



# Caldo de pescado

350ml

Este caldo se elabora con salmón orgánico proveniente de una piscifactoría sostenible irlandesa.

Las espinas del salmón aportan su fino sabor al caldo, perfecto para complementar tus comidas.

## Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	15Kj/4kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	1,1g
De los cuales azúcares	0,0g
Proteína	0,8g
Sal	0,4g

Agua, canales de salmón\* (19%), puerros\*, apio\*, cebollas\*, anís estrellado\*, hinojo\*, pimienta\*, sal de roca\*.

\*procedente de cultivo ecológico controlado







# Caldo de verduras

350ml

Elaborado con vegetales orgánicos y frescos, es la alternativa perfecta a zumos o batidos.

Gracias a ingredientes como la canela, el anís estrellado o el clavo, este caldo tiene un efecto calmante.

## Ingredientes & valor nutricional



Información nutricional	cada 100g
Valor energético	26Kj/6kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	0,8g
De los cuales azúcares	0,7g
Proteína	0,3g
Sal	0,6g

Agua, apio\*, puerros\*, zanahorias\*, perejil\*, sal de roca\*, pimienta\*, limón\*, canela\*, anís estrellado\*, clavo de olor\*, chili\*.

\*procedente de cultivo ecológico controlado

# Colágeno

La principal característica del colágeno es su gran elasticidad, que lo convierte en un importante componente de los huesos, las articulaciones, la piel, el cabello y las uñas.

El colágeno de JARMINO se elabora mediante un proceso térmico y mecánico, en el que se deshidrata el caldo de huesos y se tritura hasta convertirlo en polvo.

Es un complemento perfecto para fortalecer tu piel, ya que favorece la elasticidad y la hidratación.



**ECOLÓGICO**



**SIN AZÚCAR**



**SIN GLUTEN**



**KETO**







# Colágeno BIO

300g

El colágeno BIO tan solo está elaborado con caldo de hueso de vaca.

Es el único colágeno de calidad orgánica del mundo, ¿a qué esperas para probarlo?



## Ingredientes & valor nutricional



Información nutricional	cada 100g	por porción (10g)
Valor energético	1750Kj/410kcal	175Kj/41kcal
Grasas	3,0g	0,3g
De las cuales saturadas	0,9g	0,1g
Hidratos de carbono	1,0g	0,1g
De los cuales azúcares	0,0g	0,0g
Proteína	95g	9,5g
Sal	3,0g	0,3g

Caldo de hueso de vacuno en polvo\*.

\*procedente de cultivo ecológico controlado

# ¿TE SUMAS?

✉ [sumate@vitafood.es](mailto:sumate@vitafood.es)

☎ 951 386 766

🌐 [www.vitafood.es](http://www.vitafood.es)

📷 [@vitafoodraw](https://www.instagram.com/vitafoodraw)

